

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΑΘΗΝΑ 20 ΑΥΓΟΥΣΤΟΥ 1986 | ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ | ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΛΛΟΥ 557

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 294114

Τεχνικός κανονισμός αποδοχής ποικιλιών μαλακού σιταριού.

ΟΙ ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΙ
ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ ΚΑΙ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) Του άρθρου 1 παρ. 1 και 3 του Ν. 1338/83 «Εφαρμογή του κοινοτικού δικαίου» (ΦΕΚ 34 Α) όπως τροποποιήθηκε από το άρθρο 6 του Ν. 1440/84 «Συμμετοχή της Ελλάδος στο κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, στο κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητος Άνθρακος και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού ΕΥΡΑΤΟΜ» (ΦΕΚ 70 Α').

β) Του άρθρου 6 παρ. 3 του Ν. 1564/85 «Οργάνωση παραγωγής και εμπορίας του πολλαπλασιαστικού υλικού φυτικών ειδών» (ΦΕΚ 164 Α').

γ) Του Π.Δ. 582/85 «Έναρξη ισχύος του Ν. 1564/1985 και κατάργηση διατάξεων του Α.Ν. 825/1937, του Ν.Δ. 1348/1942 και του Ν. 4035/1960» (ΦΕΚ 203 Α').

δ) Της αριθ. 20862/2.3.85 κοινής απόφασης του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Εθνικής Οικονομίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Εθνικής Οικονομίας» (ΦΕΚ 481 Β').

ε) Της αριθ. Α.Π. 344172/7.5.86 κοινής απόφασης του Πρωθυπουργού και Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργιας στους Υφυπουργούς Γεωργίας Δημ. Πιτσιώρη και Αχ. Κολιούση» (ΦΕΚ 318 Β').

στ) Της αριθ. 440756/30.12.85 απόφασης Υπουργού Γεωργίας «Γενικός Τεχνικός Κανονισμός Αποδοχής Ποικιλιών των καλλιεργουμένων φυτικών ειδών» (ΦΕΚ 317 Β').

2. Την αριθ. 4 γνωμοδότηση της Τεχνικής Επιτροπής Πολλαπλασιαστικού Υλικού, αποφασίζουμε:

Καθορίζουμε, σε συμμόρφωση προς την οδηγία 72/180/ΕΟΚ της Επιτροπής της 14ης Απριλίου 1972 «περί καθορισμού των χαρακτηριστικών και των ελαχίστων προϋποθέσεων για την εξέταση ποικιλιών καλλιεργουμένων φυτικών ειδών» (ΕΕΝ 108/8.5.72 σελ. 8) τους όρους και προϋποθέσεις των ποικιλιών μαλακού σιταριού για την εγγραφή του στον Εθνικό Κατάλογο ποικιλιών καλλιεργουμένων φυτικών ειδών, σύμφωνα με τον παρακάτω τεχνικό κανονισμό:

ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΑΠΟΔΟΧΗΣ ΠΟΙΚΙΛΙΩΝ ΜΑΛΑΚΟΥ ΣΙΤΑΡΙΟΥ

Άρθρο 1.
Είδη δοκιμών.

Οι επίσημες εξετάσεις που διεξάγονται για την αποδοχή των ποικιλιών μαλακού σιταριού είναι:

α) Δοκιμές Διακριτικότητας — Ομοιομορφίας — Σταθερότητας (Δ.Ο.Σ.).

β) Δοκιμές Καλλιεργητικής Αξίας και Χρήσης (Κ.Α.Χ.).

Άρθρο 2.
Χαρακτηριστικά για δοκιμές Δ.Ο.Σ.

Τα χαρακτηριστικά του φυτού του μαλακού σιταριού που ισχύουν για τις δοκιμές Δ.Ο.Σ. έχουν ως εξής:

1. Κολεόπτιλο: χρωματισμός: 1 (απουσία ή πολύ αδύνατο, άσπρο) — 3 (αδύνατο, ανοικτό κόκκινο) — 5 (μέτριο κόκκινο) — 7 (ισχυρό, σκούρο κόκκινο) — 9 (πολύ ισχυρό, πορφυρό).

2. Εμφάνιση του φυτού στο τέλος του αδελφώματος: 1 (όρθιο) — (ημιόρθιο) — 5 (ενδιάμεσο) — 7 (ημιέρπον) — 9 (έρπον).

3. Στέλεχος:

α) Μήκος: 1 (πολύ κοντό) — 3 (κοντό) — 5 (μέτριο —7 (μακρύ) —9 (πολύ μακρύ).

β) Βαθμός πλήρωσης του στελέχους στο μέσο του ανωτέρου μεσογονατίου: κενό ή πλήρες: 1 (κοίλο) —3 (1/3 πλήρες) —5 (1/2 πλήρες) —7 (3/4 πλήρες) —9 (συμπαγές).

γ) Το γλαυκό: 1 (απουσία ή πολύ αδύνατο) —3 (αδύνατο) —5 (μέτριο) —7 (ισχυρό) —9 (πολύ ισχυρό).

δ) ανθοκυάνη: παρουσία ή απουσία: 1 (απουσία ή πολύ αδύνατη) —3 (αδύνατη) —5 (μέτρια) —7 (ισχυρή) —9 (πολύ ισχυρή).

4. Φύλλο: (πριν από το ξεστάχυασμα):

α) Σχήμα: 1 (όρθιο) —3 (ημιόρθιο) —5 (οριζόντιο) —7 (ημικρεμάμενο) —9 (κρεμάμενο).

β) Το γλαυκό του ελάσματος: 1 (απουσία ή πολύ αδύνατο) —3 (αδύνατο) —5 (μέτριο) —7 (ισχυρό) —9 (πολύ ισχυρό).

5. Κολεός:

α) Χνούδι του κολεού του τελευταίου φύλλου: 1 (απουσία ή πολύ αδύνατο) —3 (αδύνατο) —5 (μέτριο) —7 (ισχυρό) —9 (πολύ ισχυρό).

β) Το γλαυκό: 1 (απουσία ή πολύ αδύνατο) —3 (αδύνατο) —5 (μέτριο) —7 (ισχυρό) —9 (πολύ ισχυρό).

6. Στάχυ:

α) Σχήμα: 1 (πυραμοειδές) —2 (παράλληλο) —3 (ημιροπαλοειδές) —4 (ροπαλοειδές) —5 (ατρακτοειδές).

β) Το συμπαγές: 1 (πολύ χαλαρό) —3 (χαλαρό) —5 (μέτριο) —7 (συμπαγές) —9 (πολύ συμπαγές).

γ) Βαθμός του αγανώδους: 1 (απουσία ή πολύ αδύνατο) —3 (αδύνατο) —5 (μέτριο) —7 (ισχυρό) —9 (πολύ ισχυρό).

δ) Χρώμα των αγάνων: 1 (λευκό) —2 (ανοικτό κόκκινο) —3 (σκούρο κόκκινο) — 4 (καφέ) —5 (μαύρο).

ε) Το γλαυκό: 1 (απουσία ή πολύ αδύνατο) —3 (αδύνατο) —5 (μέτριο) —7 (ισχυρό) —9 (πολύ ισχυρό).

στ) Χρώμα των ανθήρων: 1 (απουσία) —9 (παρουσία).

ζ) Χρώμα των στάχυων (στο στάδιο που αρχίζουν να ωριμάζουν): 1 (λευκό) —2 (χρωματισμένο).

7. Λέπυρα:

α) Σχήμα της κολοβώσεως: 1 (κεκλιμένο) —2 (στρογγυλωπό) —3 (ευθύ) —4 (ελαφρά υψωμένο) —5 (υψωμένο με παρουσία δεύτερης αιχμής).

β) Εύρος της κολοβώσεως: 1 (απουσία ή πολύ στενό) —3 (στενό) —5 (μέτριο) —7 (φαρδύ) —9 (πολύ φαρδύ).

γ) Σχήμα του άκρου: 1 (ίσιο) —2 (ελαφρά κυρτωμένο) —3 (μέτρια κυρτωμένο) —4 (ισχυρά κυρτωμένο) —5 (γονατοειδές).

δ) Μήκος του άκρου: 1 (πολύ κοντό) —3 (κοντό) —5 (μέτριο) —7 (μακρύ) —9 (πολύ μακρύ).

ε) Χνούδι της εξωτερικής όψης: 3 (αδύνατο) —5 (μέτριο) —7 (ισχυρό).

στ) Χνούδι της εσωτερικής όψης: 3 (αδύνατο) —5 (μέτριο) —7 (ισχυρό).

8. Κόκκος:

α) Σχήμα: 1 (στρογγυλό) —2 (ωοειδές) —3 (επίμηκες).

β) Χρώμα: 1 (λευκό) —2 (κόκκινο).

γ) Χνούδι του άκρου: 3 (κοντό) —5 (μέτριο) —7 (μακρύ).

δ) Χρωματισμός σε φαινικό οξύ: 1 (απουσία ή πολύ ανοιχτός) —3 (ανοιχτός) —5 (μέτριος) —7 (σκούρος) —9 (πολύ σκούρος).

9. Ταξινόμηση του ξεσταχιάσματος: 1 (πολύ πρώϊμο) —3 (πρώιμο) —5 (μέτριο) —7 (όψιμο) —9 (πολύ όψιμο).

10. Εναλλακτικότης: 1 (χειμ. τύπος) —2 (εναλλακτικός τύπος) —3 (εαρινός τύπος).

Άρθρο 3.

Προϋποθέσεις για δοκιμές Δ.Ο.Σ.

Οι ελάχιστες γενικές προϋποθέσεις για τις δοκιμές Δ.Ο.Σ. του μαλακού σιταριού είναι οι εξής:

1. Για δοκιμές Διακριτικότητας και Σταθερότητας:

α) Ελάχιστος αριθμός εξεταζομένων φυτών: 2.000.

β) Πειρ/κά τεμάχια/έτος: 2.

γ) Δοκιμές/έτος: 1.

δ) Έτη σποράς: 2.

2. Για δοκιμές ομοιομορφίας:

α) Ελάχιστος αριθμός εξεταζομένων απογόνων:

— για χειμερινούς τύπους ποικιλιών: 150.

— για ανοιξιάτικους τύπους ποικιλιών: 100.

β) Ελάχιστος αριθμός εξεταζομένων φυτών: 2.000.

γ) Πειραματικά τεμάχια ανά έτος: 2.

δ) Δοκιμές ανά έτος: 1.

ε) Έτη σποράς: 1.

Άρθρο 4.

Δοκιμές Καλλιεργητικής Αξίας και Χρήσης (Κ.Α.Χ.).

Για τις δοκιμές Κ.Α.Χ. γίνονται τα εξής πειράματα:

α) Παραγωγικότητας.

β) Αξίας χρήσης (τεχνολογική ποιότητα).

γ) Σταθερότητας της απόδοσης.

Άρθρο 5.

Παραγωγικότητα.

1. Τα πειράματα ποικιλιών γίνονται σε διάφορες ζώνες ανάλογα με τον τύπο ανάπτυξης των ποικιλιών (χειμωνιάτικες, ανοιξιάτικες ποικιλίες).

2. Η παραγωγικότητα μιας ποικιλίας που εκφράζεται με την απόδοση εκτιμάται σε πειραματικούς που διεξάγονται με τις καλύτερες δυνατές συνθήκες καλλιέργειας και περιλαμβάνουν ποικιλίες — μάρτυρες για σύγκριση.

3. Οι ζώνες πειραματισμού είναι:

α) Ζώνη Ι. Ψυχρές περιοχές: Δυτική Μακεδονία, Θράκη και ορεινές περιοχές όλης της χώρας.

β) Ζώνη ΙΙ: Θερμές περιοχές: Όλη η υπόλοιπη χώρα.

4. Σε κάθε πειραματικό, η απόδοση της ποικιλίας συγκρίνεται με την απόδοση ενός θεωρητικού μάρτυρα που περιλαμβάνει δύο ή τρεις ποικιλίες που καλλιεργούνται στη ζώνη πειραματισμού ή προσαρμόζονται καλύτερα σ' αυτή και καθορίζονται από το Ι.Ε.Π.Κ.Φ.

5. Η νέα ποικιλία κρίνεται κατά ζώνη πειραματισμού.

Πρέπει να υπάρχει ικανοποιητικός αριθμός δεδομένων, τουλάχιστον 4 πειραματικών κάθε χρόνο επί δύο συνεχόμενα χρόνια, για να θεωρείται αξιόπιστη η εκτίμηση της παραγωγικότητας της ποικιλίας.

6. Για να προταθεί μια ποικιλία για εγγραφή, πρέπει η παραγωγικότητά της να είναι τουλάχιστον ίση με το ελάχιστο όριο που προβλέπεται κατά κατηγορία ποιότητας.

7. Όταν η παραγωγικότητα της ποικιλίας κυμαίνεται μεταξύ του ελαχίστου ορίου και του —2% αυτού στα δύο χρόνια πειραματισμού, τότε ο πειραματισμός συνεχίζεται και τρίτο χρόνο και ισχύει ο θεωρητικός μάρτυρας του προηγούμενου χρόνου.

8. Ανάλογα με την πρόοδο της επιλογής στα φυτά και την εξέλιξη των ποικιλιών που βρίσκονται στην καλλιέργεια, το Ι.Ε.Π.Κ.Φ. ορίζει κάθε χρόνο τον Ιούλιο μήνα, τις ποικιλίες που συνιστούν τον θεωρητικό μάρτυρα και προχωρεί στην τελική τροποποίηση των ορίων των κατηγοριών που αναφέρονται στο παράρτημα Ι.

Άρθρο 6.

Αξία χρήσης (τεχνολογική ποιότητα).

Σύμφωνα με τα κριτήρια, τα οποία καθορίζονται σε επίπεδο ΕΟΚ, οι ποικιλίες χωρίζονται σε:

α) Ποικιλίες σιταριού αρτοποιήσιμου.

β) Ποικιλίες σιταριού μη αρτοποιήσιμου.

2. Κατά τη διάρκεια των δύο κανονικών χρόνων μελέτης η εκτίμηση της ποιότητας βασίζεται στα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

α) Δοκιμή Αλβεογραφίας CHOPIN με σταθερή ενυδάτωση και εκτίμηση των τιμών G (GONFLEMENT) και W (ενέργεια) ή εξτανσιογραφία BRABENDER (ECM², B/C).

β) Δοκιμή φαρινογραφίας BRABENDER (Βαλορυμετρικός αριθμός V).

γ) Δοκιμή ZELENY (τιμή καθίζησης 5).

δ) Πρωτεϊνικό περιεχόμενο κόκκων (P).

3. Εαν κριθεί απαραίτητος τρίτος χρόνος μελέτης της ποικιλίας, τότε εξετάζονται κατά περίπτωση:

α) Αρτοποιητικό πείραμα σύμφωνα με ελληνική πειραματική μέθοδο.

β) Δοκιμή Φαρινογραφίας BRABENDER

γ) Δοκιμή Αλβεογραφίας CHOPIN ή εξτανσιογραφίας BRABENDER

δ) Δοκιμή τιμής καθίζησης

ε) Πρωτεϊνικό περιεχόμενο κόκκων (P).

4. Τα αποτελέσματα των αναλύσεων για τις τιμές G, N ή ECM^2, B/C, S, V και P εκφράζονται % του μάρτυρα ή του θεωρητικού μάρτυρα που έχει επιλεγεί κατά περίπτωση.

5. Η ποιότητα διακρίνεται στις κατωτέρω κατηγορίες: (Παράρτημα II).

α) Κατηγορία A_1: Σιτάρι πολύ δυνατό που μπορεί να βελτιώσει την ποιότητα άλλων ποικιλιών με τιμές W ή ECM^2 ή V και S πολύ υψηλές.

β) Κατηγορία A_2: Σιτάρι αρτοποιήσιμο με τιμές W ή ECM^2, V και S υψηλές.

γ) Κατηγορία B : Σιτάρι αρτοποιήσιμο μέσης ποιότητας με μέσες τιμές W ή ECM^2, V και S.

δ) Κατηγορία C : Σιτάρι αρτοποιήσιμο με κατώτερες του κανονικού τιμές W ή ECM^2, V και S.

ε) Κατηγορία D_1: Σιτάρι μη αρτοποιήσιμο με υψηλή τιμή P.

στ) Κατηγορία D_2: Σιτάρι μη αρτοποιήσιμο με μέση τιμή P.

6. Οι ποικιλίες που βρίσκονται στο όριο των δύο κλάσεων δηλ. αυτές που ενδέχεται να ταξινομηθούν στην κλάση A_1 ως σιτάρι δυνατό, και όσες αντιστοιχούν στην κατηγορία C, εξετάζονται υποχρεωτικά και για τρίτη χρονιά, σύμφωνα με τα παραπάνω κριτήρια, όταν για την εγγραφή τους στον κατάλογο έχει καθοριστική σημασία το κριτήριο ποιότητας.

7. Έπειτα από τα αποτελέσματα των συμπληρωματικών αναλύσεων του τρίτου χρόνου, οι ποικιλίες των κατηγοριών A (A_1, A_2) και B αυτόματα παραμένουν. Οι κριτές αποφασίζουν έπειτα από ειδική εξέταση κάθε δοκιμής, αν η αίτηση εγγραφής μιας ποικιλίας που αρχικά χαρακτηρίστηκε ως κατηγορίας C μπορεί να ταξινομηθεί στην B. Η ποικιλία που δεν μπορεί να χαρακτηριστεί ως κατηγορία B απορρίπτεται, αν δε φθάσει τα ελάχιστα όρια παραγωγής.

8. Οι μέθοδοι εκτίμησης των τεχνολογικών χαρακτηριστικών προσδιορίζονται όπως στο παράρτημα III.

Άρθρο 7.

Σταθερότητα της απόδοσης.

1. Οι ποικιλίες που κρίνονται ικανοποιητικές για τα κριτήρια «παραγωγικότητα» και «ποιότητα» πρέπει επίσης να έχουν σαφή χαρακτηριστικά που να τους εξασφαλίζουν την κανονικότητα της παραγωγής στη ζώνη που γίνονται τα πειράματα.

2. Τα χαρακτηριστικά αυτά και η σχετική σημασία τους προσδιορίζονται στο παράρτημα IV.

Άρθρο 8.

Δεδομένα Πειραμάτων.

Τα δεδομένα των πειραμάτων των δύο χρόνων συγκεντρώνονται στο φάκελο της ποικιλίας και αν η ποικιλία αποδειχθεί ικανοποιητική στην εκτίμηση παραγωγικότητας και ποιότητας καθώς και στους παράγοντες που ρυθμίζουν τη σταθερότητα της παραγωγής, προτείνεται για εγγραφή αφού πρώτα ληφθούν υπόψη τα δεδομένα των δοκιμών για τη διακριτότητα - ομοιομορφία και σταθερότητα.

Άρθρο 9.

Παραρτήματα.

Κατωτέρω παρατίθενται τα Παραρτήματα I, II, III και IV που αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του παρόντος Κανονισμού και έχουν ως εξής·

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ I.

Εκτίμηση της υγρονομικής αξίας της ποικιλίας

(Βάσει απόδοσης, ποιότητας και χαρακτηριστικών που συντελούν στη σταθερότητα της παραγωγής).

Απόδοση επί % του Θεωρ. Μάρτυρα			Αριθμός Χαρακτηριστικών μη επιθυμητών που επηρεάζουν δυσμενώς την παραγωγικότητα			
Ποιότητα A_1, A_2	Ποιότητα B, C	Ποιότητα D_1, D_2	πολύ σοβαρά	σοβαρά	λιγότερο σοβαρά	Χαρακτηριστικά με ευνοϊκή επίδραση
92 -95%	97 - 100%	102-105%	0	0	0	1 τουλάχιστον υποχρεωτικα.
95 - 98%	100 - 103$	105 - 108%	0	0	2	Ανάλογα με το ενδιαφέρον τους οι κριτές θα είναι πιο ανεκτικοί στον αριθμό χαρακτιριστικών που έχουν δυσμενή επίδραση.
98 - 101%	103 - 106%	105 - 111%	0	0	3	
101 - 104%	106 - 109%	111 - 114%	0	0	2	
104 - 107‰	109 - 112%	114 - 117%	0	1	3	
>107%	>112%	>117%	Οι κριτές θα εκτιμήσουν την εμφάνιση κάθε χαρακτηριστικού.			

ΜΑΡΤΥΡΕΣ ΣΥΓΚΡΙΣΗΣ

Θεωρ. Μάρτυρ. ΒΕΡΓΙΝΑ + ΓΕΚΟΡΑ Ε ως προς την απόδοση και την ποιότητα.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II.

Εκτίμηση ποιότητας
(ποσοστό % του μάρτυρα).

Κατηγορία	ECM_2	V	S	P	Μάρτυρας σύγκρισης
A1 Σιτάρι αρτοποιήσιμο ανώτερης ποιότητας δυνατό που μπορεί να βελτιώσει άλλα.	≥200%	≥160%	≥150%	≥120%	Βεργίνα+ Γεκόρα Ε
A2 Σιτάρι αρτοποιήσημο ανώτερης ποιότητας	≥180%	≥130%	≥120%	≥110%	»
B Σιτάρι αρτοποιήσιμο μέσης ποιότητας	>90%	>80%	>80%	>100%	»
C Σιτάρι αρτοποιήσιμο κατώτερης ποιότητας.	≥70%	<80%	<80%	≥100%	»
D1 Σιτάρι μη αρτοποιήσιμο με υψηλή πρωτεΐνη	<50%	<50%	<50%	>110%	»
D2 Σιτάρι μη αρτοποιήσιμο με μέση πρωτεΐνη	<50%	<50%	<50%	>110%	Βεργίνα+ Γεκόρα Ε

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ III.

Μέθοδοι εκτίμησης τεχνολογικών χαρακτηριστικών.

α) Σε κόκκους

1. Βάρος 1.000 κόκκων:
Προσδιορισμός σε δείγμα 200 τυχαίων κόκκων με δύο τουλάχιστον επαναλήψεις, ζύγιση και αναγωγή ‰.

2. Πρωτεϊνικό περιεχόμενο:
Κατά KJELDAHL (N X 5,7)

3. Τιμή καθίζησης:
Κατά ZELENY, μέθοδος ICC - STANDARD Αριθ. 116

β) Σε προϊόντα άλεσης (άλευρο)

1. Βαλορυμετρικός αριθμός φαρινογραφίας:
Κατά BRABENDER.

2. Εξτανσιογραφία κατά BRABENDER ή αλβεογραφία κατά CHOPIN.

3. Πειραματική αρτοποίηση:
Κατά τη μέθοδο του Ινστιτούτου Σιτηρών με 300 γραμμάρια αλεύρου. 5 γραμ. μαγιά. 6 γραμ. αλάτι και χρόνους ζύμωσης και αναζύμωσης ανάλογους με την αντοχή του ζυμαριού.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ IV.

Εκτίμηση χαρακτηριστικών που επηρεάζουν την κανονικότητα των υποθέσεων

Χαρακτηριστικά: βαθμολογία από 1 = πολύ κακή μέχρι 9 = πολύ κακή	Ζώνη I	πειρ/μου II	Ανεπαρκής αντοχή που θεωρείται ότι έχει δυσμενή επίδραση: πολύ σοβαρή	σοβαρή	λιγότερο σοβαρή	Αντοχή που θεωρείται ιδιαίτερα σημαντική.
Παγετός	X		-	2	3	≥6
		X		1	2	≥3
Πλάγιασμα	X	X	1-2-3	4	5	≥8
Τίναγμα	X	X		1	2	≥8
Κίτρινη σκωρίαση	X	X	1	2	3	≥8
Καστανή σκωρίαση	X	X		1	2-3	≥8
Μαύρη σκωρίαση	X	X		1	2-3	≥8
Παρασιτικό πλάγιασμα	X	X			1	≥6
Ωίδια	X	X		1	2-3	≥6
Σεπτορίαση	X	X		-	-	≥7
Φουζαρίαση	X	X		-	-	≥7

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 11 Ιουνίου 1986

ΟΙ ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
Γ. ΠΑΠΑΝΤΩΝΙΟΥ

ΓΕΩΡΓΙΑΣ
ΔΗΜ. ΠΙΤΣΙΩΡΗΣ

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ